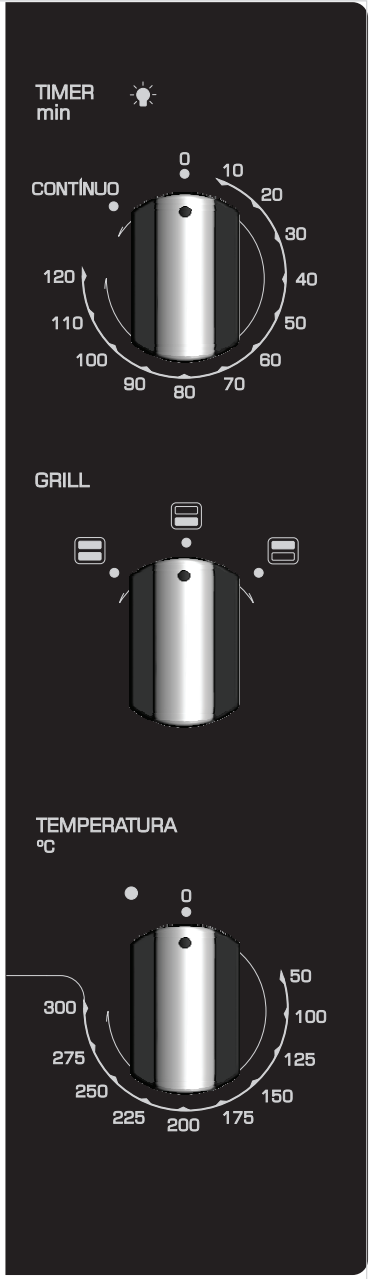
Manual de Instrucciones

Hornos Eléctricos Mueller

sapore
celebrare



Fundada en 1949, Mueller es uno de los fabricantes de electrodomésticos de línea blanca más tradicionales de Brasil, siempre buscando desarrollar productos que cumplan y satisfagan las necesidades más diversas de la familia brasileña, y principalmente, buscando minimizar el impacto ambiental. Desde el inicio de sus proyectos hasta la conclusión de cada producto en su parque fabril, Mueller se preocupa por cumplir con su responsabilidad social y ambiental, utilizando métodos avanzados que reducen el desperdicio de materia prima y materiales reciclables, promoviendo la sostenibilidad y la preservación del medio ambiente.

Cuidar el Planeta es parte de nuestro trabajo diario

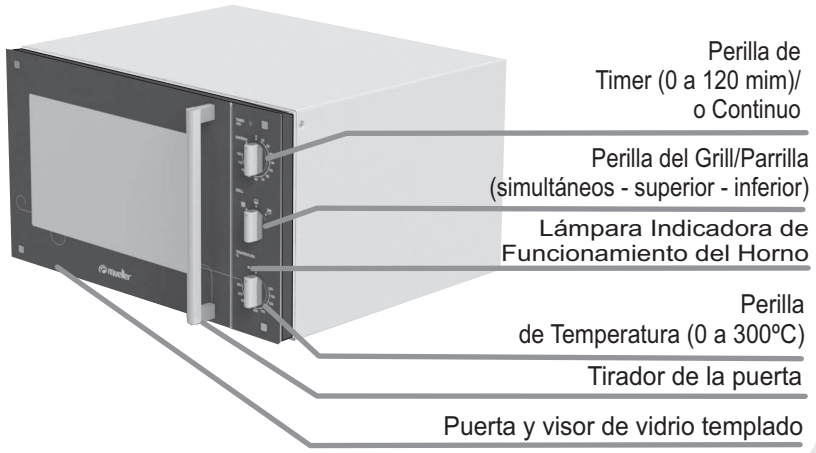
mueller
Sua família merece.

Atención:
Los productos Mueller son fabricados de acuerdo con las normas de seguridad pertinentes, pero eso no significa que puedan ser manipulados por menores, siendo responsabilidad de los padres o tutores el cuidado de los niños para que no queden expuestos al producto mientras se encuentra en funcionamiento. Se recomienda realizar una revisión preventiva del producto una vez al año (transcurrido el plazo contractual de garantía), contratando los servicios de revisión en los agentes de Servicios Autorizados Mueller - (SAM). La garantía no cubre este servicio. El procedimiento de revisión proporciona mayor durabilidad y rendimiento de su producto, siempre y cuando sean respetadas las recomendaciones incluidas en este manual de instrucciones.

1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelos	Línea sapore	línea celebrare
Peso neto (kg)	12,7	14,4
Dimensiones externas (cm)	A 36 / L 58 / P 54	A 36 / L 58 / P 54
Dimensiones internas (cm)	A 26,3 / L 39 / P 43	A 26,3 / L 39 / P 43
Capacidad (litros)	44	44
Voltaje (V)	127 o 220	127 o 220
Potencia Superior (W)	750	750
Potencia Inferior (W)	1000	1000
Consumo de energía por ciclo (kW/h) 200ºC con las dos resistencias encendidas (en vacío)	127 V ➔ 0,61 / 220 V ➔ 0,61	

1. 1 - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS - Componentes Funcionales


Perilla de Timer (0 a 120 mim)/ o Continuo
Perilla del Grill/Parrilla (simultáneos - superior - inferior)
Lámpara Indicadora de Funcionamiento del Horno
Perilla de Temperatura (0 a 300ºC)
Tirador de la puerta
Puerta y visor de vidrio templado

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

➔Antes de conectar el horno asegúrese de que la tensión de la red eléctrica es compatible con la que está indicada en el producto. Nunca conecte el horno a un suministro de energía con voltaje diferente al indicado en el mismo.. **Verifique en la etiqueta del cable eléctrico y/o en la etiqueta en la parte trasera del horno la tensión correcta (127 V o 220 V) (Fig. A).**

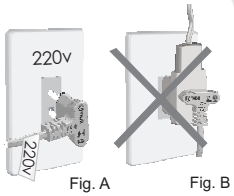


Fig. A

Fig. B

➔En caso de que existan dudas respecto a la tensión o a las instalaciones eléctricas, entre en contacto con un electricista para instalar los tomacorrientes, disyuntores, puesta a tierra y cableado adecuados para el producto.

➔No utilice adaptadores triples, regletas o extensiones, ya que pueden dañar el producto y/o la red eléctrica de su residencia **(Fig.B).** No retuerza el cable eléctrico del horno y manténgalo separado de las paredes del mismo.

➔Daños causados por descarga eléctrica no están cubiertos por la garantía.

➔La conexión del cable a tierra, o la puesta a tierra del horno de forma correcta es muy importante para la seguridad del usuario, su familia y su patrimonio. Para los hornos con voltaje de 127 V, se debe utilizar un disyuntor o fusible de 20 amperios, y para los hornos de 220 V, usar un disyuntor o fusible de 10 amperios. El cableado de la red donde será instalado el horno eléctrico deberá ser de 12 AWG o 2,5 mm².

➔Este Aparato no está destinado para ser utilizado por personas (incluso niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por personas con falta de experiencia y conocimiento.

➔Detectando cualquier anomalía en el funcionamiento del aparato, desconéctelo de forma inmediata y entre en contacto con nuestro servicio de Asistencia Técnica.

➔A temperatura da porta ou da superfície externa pode estar alta durante o funcionamento do aparelho.

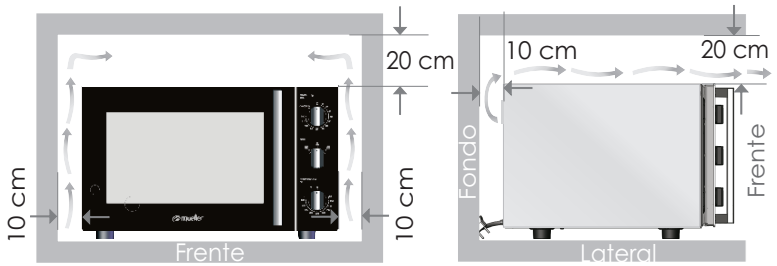
Respeto al Medio Ambiente Los embalajes son producidos con materiales reciclables o reutilizables. Al descartarlos realice la disposición adecuada de los residuos, ayudándonos a promover la sostenibilidad. Al final de su vida útil el producto debe ser dispuesto de acuerdo con la legislación vigente, enviándolo para un lugar adecuado para este fin, reduciendo así el impacto ambiental.

3. INSTALACIÓN DEL HORNO

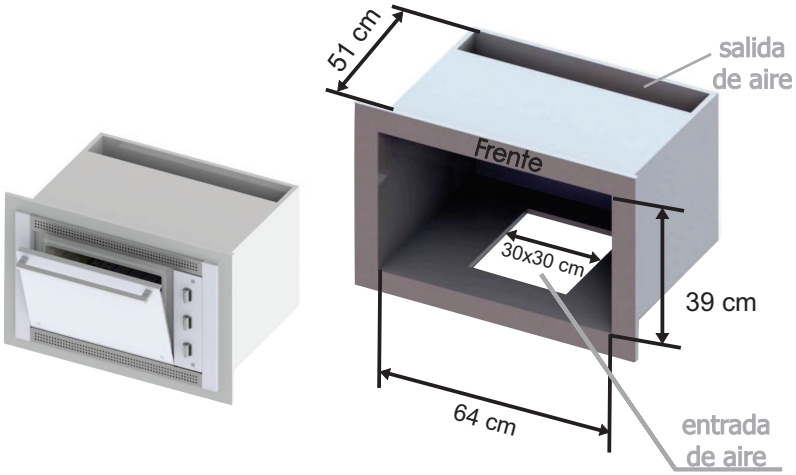
Al instalar el Horno Eléctrico, siga las reglas básicas de seguridad:
➔Mantenga las distancias mínimas de seguridad descritas en las instrucciones de instalación específicas de los modelos Sapore y Celebrare.
➔Realice la instalación sobre una superficie plana, preferentemente de piedra, revestimiento cerámico, cemento, madera maciza o MDF (resistentes al calor).
➔Mantenga limpias y libres de obstáculos las aberturas para circulación de aire.
➔No coloque el horno sobre carpetas, materiales plásticos u otras superficies que puedan sufrir daños por el calor. Nunca coloque objetos encima del horno.
➔Este horno no está diseñado para ser operado por temporizador externo o por control remoto instalado.

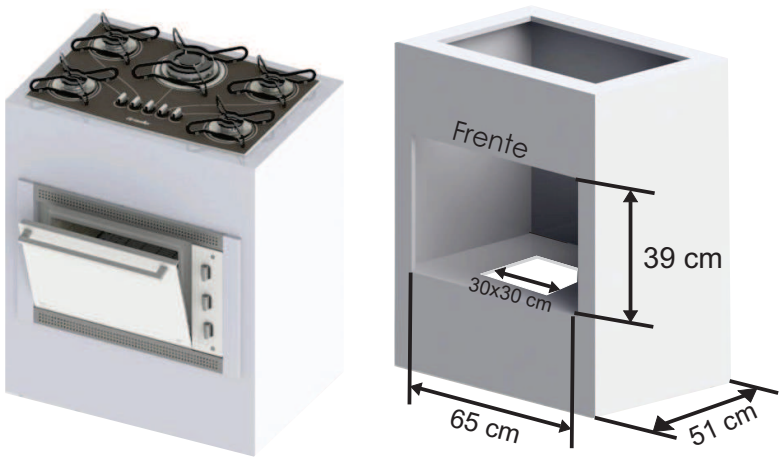
3.1 INSTALACIÓN DE LA LÍNEA SAPORE

➔Mantenha as dist ncias m nimas conforme figura abaixo; o m vel (nicho) necessita ter no m nimo: 78 cm de largura, 56 cm de altura e 64 cm de profundidade.
➔Ao instalar o forno em estante ou armário, certifique-se de que há livre circulação de ar nas laterais, parte traseira e superior



3. 2 ESPECIFICACIÓN DEL MUEBLE DE LA LÍNEA CELEBRARE





Importante:
↘Además de los 4 perfiles que forman la moldura, el Horno Celebrare incluye los tornillos y dos guías.
↘Retire la película plástica de la moldura Celebrare de Acero Inoxidable.
↘Manipule las piezas con cuidado en la moldura de acero inoxidable.

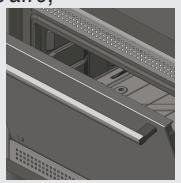
Nota: La instalación del tomacorrientes debe estar prevista en el gabinete, caso contrario será necesario realizar una orificio de aproximadamente 5cm para pasar el enchufe.

mueller
Sua família merece.

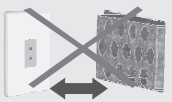
Importante:

➔El horno no debe quedar expuesto a las variaciones bruscas de temperatura, a la humedad y a la acción directa de la luz solar;

➔En el horno Celebrare, dos de los perfiles que forman la moldura poseen orificios para ventilación. Nunca bloquear estos orificios, garantizando el correcto funcionamiento del flujo de aire;

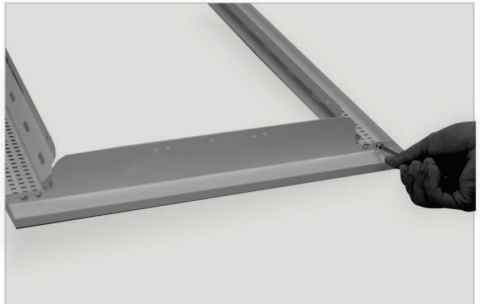


➔La salida de humo y vapor del producto no debe tener contacto o estar en la misma dirección del tomacorriente;



3. 3 FIJANDO LA MOLDURA EN EL HORNO CELEBRARE

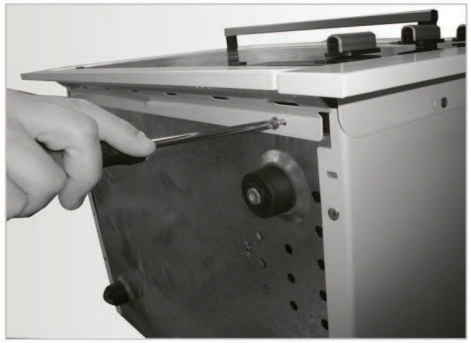
1- Para no rayar los perfiles arme la moldura sobre una superficie plana colocando 2 tornillos por el lado externo de cada extremidad (utilice un destornillador Phillips).



2- Ubique la moldura dejando los perfiles hacia adelante y hacia afuera de la parte frontal del horno. Haga coincidir los 3 orificios de la parte superior de la moldura y del horno, y luego apriete los tornillos;

3 - Proceda de la misma forma en las dos laterales haciendo coincidir los 2 orificios de cada lado de la moldura y del horno, y colocando posteriormente los tornillos;

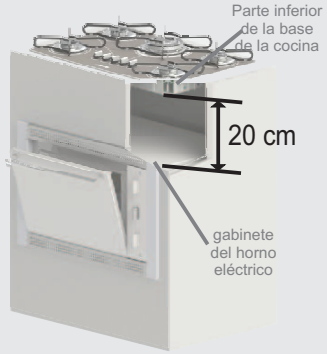
4- Voltee el horno colocando la parte trasera hacia abajo y apriete los tres tornillos inferiores;
Nota: Cuidado al voltear el producto para no dañar la salida de vapor.



5- Fije las dos guías en el nicho o gabinete donde el horno será empotrado de acuerdo con la plantilla disponible en la caja. Con los pies colocados en las guías introduzca el horno en el mueble destinado para tal fin;

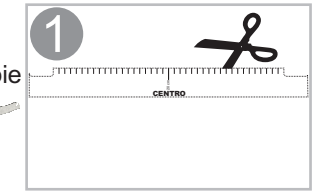
6- Deslice el producto hasta obtener el ajuste en la posición deseada.
La moldura debe quedar próxima al mueble.

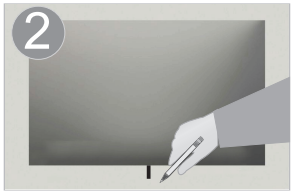
Importante:
El horno que sea empotrado en el mismo gabinete donde se encuentre la cocina vitrocerámica (cooktop), debe ser colocado a una distancia mínima de 20 cm de la parte inferior de esta última. **Es fundamental que la manguera de gas de la cocina vitrocerámica sea metálica**. Nota: Revise las medidas de recorte para instalación de cocina vitrocerámica en el manual del cooktop

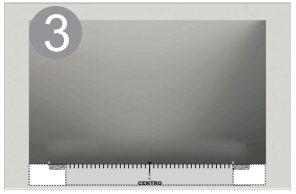


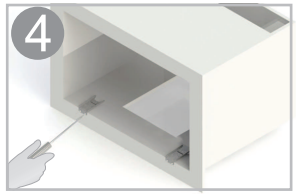
Instalación de las Guías de los Pies del Horno Celebrare

1. Recorte la plantilla a seguir;
2. Con una cinta métrica marque el centro de la abertura de 64 cm del gabinete (en este caso a los 32 cm);
3. Con cinta adhesiva sujete la plantilla centrada en la posición de la marca realizada en el paso 2;
4. Ubique la Guía de Pie de acuerdo con la plantilla y utilizando un destornillador phillips fíjelas con dos tornillos autorroscantes por pieza.









4.1 PERILLA - TIMER

Seleccione el tiempo de funcionamiento del horno girando la perilla de timer en sentido horario hasta el final de su curso (120 mim) y retornando posteriormente a la posición de tiempo deseado. En caso de que no se desee seleccionar el tiempo previamente, coloque la perilla en la posición CONTINUO, girándola en sentido antihorario.

La lámpara interna del horno se encenderá de forma automática.

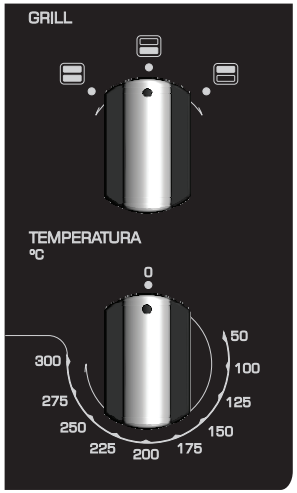
4.2 PERILLA - GRILL Y TEMPERATURA

Enciende la resistencia inferior y superior simultáneamente.

Enciende sólo la resistencia inferior.

Enciende sólo la resistencia superior.

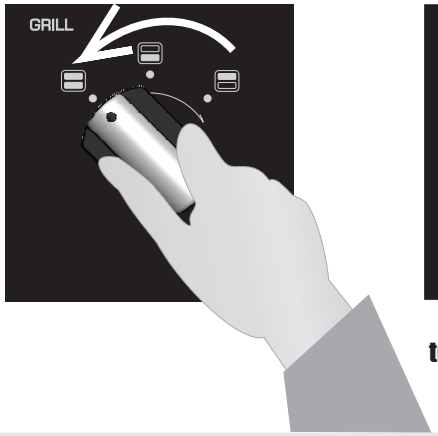
Seleccione la temperatura del horno girando la perilla de temperatura en el sentido horario hasta la posición de temperatura deseada.

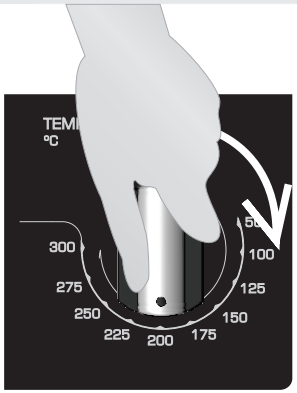


4.3 PERILLA - Calentamiento y funcionamiento

⇨gire primero la perilla de timer hasta 120 y luego retorne a la posición de 10 min.

⇨gire la perilla de grill hasta la posición





⇨gire la perilla **de temperatura** hasta 200ºC

⇨Después de calentar el horno durante 10 minutos coloque las perillas de temperatura, grill y timer en las posiciones adecuadas de acuerdo con la necesidad de cocción. Una vez realizada la selección el horno comenzará a funcionar.

⇨Al finalizar el tiempo programado el timer emitirá una señal sonora y el horno se apagará de forma automática. **La Lámpara Indicadora de funcionamiento del producto también se apagará cuando el horno no esté funcionando.**

⇨En la posición de Timer Continuo es necesario apagar el horno girando la perilla hasta la posición 0.

mueller
Sua família merece.

Atención:

↘Antes de utilizar el horno por primera vez, es necesario eliminar todos los residuos de aceite y/o de humedad. Enciéndalo a 250ºC durante 15 minutos con la puerta entreabierta. El horno podrá generar vapores durante algunos instantes, lo que no representa un defecto.

↘En caso de que sólo esté cocinada la parte superior del alimento (y la parte inferior aún no esté de todo cocida), el grill superior debe ser apagado dejando encendida apenas la resistencia inferior hasta completar el tiempo necesario de cocción

↘El cuidado y la higienización constante contribuyen para el aumento de la vida útil del producto y permiten una mejor utilización.

Respeto al Medio Ambiente

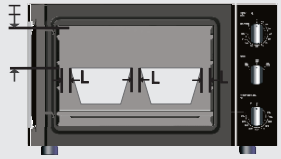
Una vez retirado el producto del embalaje disponga los residuos (cartón y bolsas plásticas) para su recogida selectiva. El cartón demora hasta seis meses y el plástico cerca de cien años para descomponerse en la naturaleza. Al disponer los residuos para reciclaje se evita la reducción de los recursos naturales y no se contamina el medio ambiente.

Al utilizar el horno proceda de acuerdo con las instrucciones contenidas en este manual. Consejos tales como calentar previamente el horno, no dejar la puerta abierta de forma desnecesaria, limpiar siempre los componentes después de utilizarlos, son procedimientos simples que ayudan a aumentar la vida útil del producto.

Este producto fue desarrollado para operar con alta eficiencia y reducir el consumo de recursos energéticos. La correcta instalación y utilización contribuyen para su buen funcionamiento, proporcionando economía y colaborando con la preservación del medio ambiente.

Importante:

➔Los recipientes dentro del horno deben colocarse separados entre sí, y al menos a 2 cm de las paredes laterales y a 4 cm del grill;



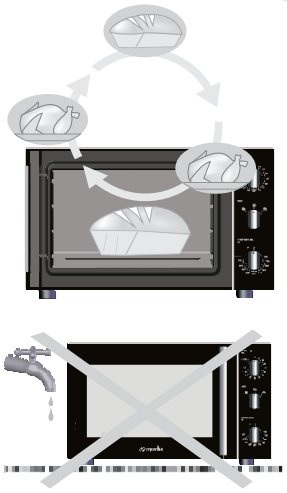
H = mín. 4 cm
L = mín. 2 cm

➔Siempre que sea posible utilice el bandeja en la posición más baja, evitando quemar la parte superior de los alimentos por encontrarse muy próximos al grill;

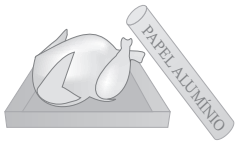
➔El Horno Eléctrico no debe ser utilizado para descongelar alimentos;

5. UTILIZACIÓN DEL HORNO

➔Ponga a calentar el horno 10 min. antes de comenzar a utilizarlo;
➔El tiempo de cocción del alimento debe ser calculado después de haber realizado el calentamiento previo del horno.
➔Preparar alimentos con mayor cantidad de grasas de forma alternada con alimentos menos grasos (como pan, por ejemplo), ayuda a evitar que se acumule grasa en las paredes del horno.
➔Seque cualquier salpicadura, agua u otros líquidos que puedan encontrarse sobre el gabinete;

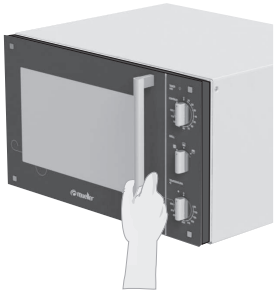


➔La bandeja del horno tiene la función de proteger la resistencia inferior: no la utilice en contacto directo con el alimento;
➔Al preparar el alimento asegúrese de que cabe en el espacio interno del horno. La rejilla soporta hasta 9 kg de forma segura para el usuario;
➔Para facilitar la limpieza del horno, al cocinar alimentos grasos cúbralos con papel aluminio evitando salpicaduras en su interior;



5. UTILIZACIÓN DEL HORNO

➔Durante el uso del producto las resistencias se encenderán (quedarán incandescentes) y se apagarán, este es un proceso normal;
➔Utilice apenas utensilios refractarios, moldes o bandejas de horno de vidrio o de aluminio. Nunca utilice recipientes plásticos o propios para microondas;
➔Manteniendo la puerta cerrada el producto consume menos tiempo y energía, garantizando que el alimento quede horneado de manera uniforme;
➔Siempre abra la puerta utilizando el tirador;



➔Cuando el horno está funcionando sus partes se calientan, tenga cuidado con el contacto con las piezas internas (rejilla, bandeja, resistencias) y piezas externas (vidrio, partes metálicas, etc.);
➔Consulte la tabla informativa al lado de temperaturas y tiempos de cocción.

Temperatura e Tempo sugeridos para Assados*

ASADO	Kg	Min.**	
Pan	0,350	40	250° C
Torta	0,850	40	200° c
Pastel	1,900	45	220° C
Pizza	0,500	12	250° C
Pollo	2,000	120	250° C
Asados	3,250	210	250° C
(Pernil/costilla)			

*Los valores son sugeridos y pueden variar de acuerdo con el peso del alimento.
**Posterior al calentamiento previo del horno.

Instrucciones de Seguridad

➔No desarme el aparato para efectuar reparaciones internas, limpieza o por simple curiosidad. Usted perderá la garantía de Asistencia Técnica y corre el riesgo de recibir una descarga eléctrica
➔Desconecte el horno del tomacorriente cuando no esté en uso.
Como cualquier aparato eléctrico evite manipularlo con los pies descalzos.
➔Mantenga el horno fuera del alcance de los niños.
➔No apoye recipientes sobre la puerta del horno mientras esté abierta. Tampoco utilice el tirador de la puerta del horno para transporte.
➔Si el cable de alimentación está dañado debe ser sustituido por el fabricante, por un agente autorizado o por una persona cualificada, a fin de evitar riesgos.
➔OLos productos Mueller son fabricados de acuerdo con las normas de seguridad pertinentes, pero eso no significa que puedan ser manipulados por menores, siendo responsabilidad de los padres o tutores el cuidado de los niños para que no queden expuestos al producto mientras se encuentra en funcionamiento.

6. LIMPIEZA GENERAL DEL HORNO

➔Los Hornos Mueller poseen una junta o burlete de silicona para sellado que no debe ser retirado para realizar la limpieza, ya que eso puede dañar el producto.

➔Desconecte siempre el horno del tomacorriente al realizar la limpieza, evitando así el riesgo de descarga eléctrica.

➔La rejilla y la bandeja deben ser retiradas para realizar la limpieza. Utilice una esponja suave humedecida con agua tibia y jabón neutro.

➔Nunca limpie el vidrio utilizando un paño húmedo mientras el horno esté caliente o en uso, ya que puede romperse por choque térmico.

➔Para la limpieza externa del aparato no utilice productos abrasivos. Utilice apenas un paño humedecido en una solución de agua tibia y jabón neutro.

➔Una limpieza más eficaz puede ser realizada con el horno ligeramente tibio, no caliente.

➔Cuidados especiales para la limpieza del gabinete de acero inoxidable del horno: se recomienda utilizar agua, jabón neutro y una esponja suave. Una vez realizada la limpieza retire todo el jabón y seque el agua, evitando que queden manchas en el producto. Nunca utilice esponja de acero, el lado abrasivo de una esponja o productos abrasivos, ya que pueden rayar estas piezas

➔Después de realizar la limpieza normal de las piezas de acero inoxidable, si aún quedaran manchas, coloque vinagre suficiente para cubrir la superficie manchada y refriegue con lana de acero en el sentido del cepillado del acero inoxidable. Luego retire los residuos con un paño humedecido.

6.1 LIMPIEZA DEL INTERIOR DEL HORNO

➔Las paredes del horno están revestidas con un esmalte poroso especial que trabaja constantemente, eliminando las manchas de grasa mientras el horno está encendido.

➔Azúcar, leche, cremas ácidas y salsa de tomate son prejudiciales para el enlozado autolimpiante. En caso de que hubiese contacto de uno de estos alimentos con el enlozado, elimine los residuos de forma inmediata evitando así daños futuros en el revestimiento del producto. No roce las partes internas con objetos metálicos.

➔Nunca limpie el enlozado autolimpiante del horno con productos corrosivos o cáusticos como jabón, limpia hornos u otros productos a base de silicona.

➔Una limpieza más eficaz puede ser realizada con el horno ligeramente tibio. Use un paño húmedo o una esponja suave para remover el exceso de grasa. Para ablandar y retirar los residuos de grasa use una esponja suave humedecida con agua y jabón neutro.

➔El vapor de agua proveniente de la preparación de alimentos normalmente se condensa en otros lugares del ambiente. En los días húmedos esta condensación se transforma en gotas de agua que caen a través de las grietas del horno, o se depositan en las superficies frías.

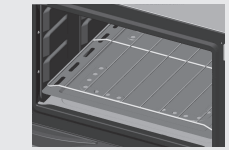
mueller
Sua família merece.

Importante:

➔Desconecte siempre el horno del tomacorriente al realizar la limpieza**,** evitando así el riesgo de descarga eléctrica.

➔Antes de usar el horno limpie la bandeja si tuviera salpicaduras, alimento o líquido derramado;

➔Las partes removibles del producto (rejilla y bandeja) deben ser retiradas para realizar la limpieza. Al colocarlas nuevamente asegúrese de hacerlo de forma correcta;



posición correcta

SAC:

e-mail:
sac@mueller.ind.br

visite nuestro sitio web:
www.mueller.ind.br

Mueller Fogões Ltda.
Rua Fritz Lorenz, 2429
Distrito Industrial
Timbó - SC
Cep.: 89120-000

SISTEMA DE GESTÃO AMBIENTAL ISO 14001 MUELLER

SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE ISO 9001 MUELLER

GARANTIA TOTAL DE 1 ANO 1 ANO MUELLER

SAM serviço autorizado mueller

Rev. 000 04/12
Conj.3010511167

Certificado de Garantía

El plazo de garantía será calculado a partir de la fecha de adquisición del producto registrada en el boleto de compra.

La asistencia técnica derivada de este Certificado de Garantía será realizada exclusivamente por los agentes de servicio autorizados debidamente designados por Mueller. En las localidades no atendidas por el SAM será necesario entrar en contacto con el Asistente Autorizado más próximo, quedando los gastos de transporte a cargo del propietario, incluso durante el plazo de esta garantía.

1.Teniendo en cuenta las condiciones establecidas en este manual, Mueller Fogões Ltda. declara estar entregando al consumidor un producto para uso doméstico, garantizado contra defectos de fabricación por 12 meses consecutivos contados a partir de la fecha de emisión del Boleto de Compra. Los tres primeros meses de esta garantía son exigidos por la Ley nº 8.078, de 11/set/1990. Los restantes 09 meses constituyen una cobertura adicional concedida por Mueller Fogões Ltda., como prueba de la confianza que deposita en la calidad de los productos que fabrica.

2.La garantía incluirá de forma gratuita el remplazo de piezas y la mano de obra empleada en la reparación de problemas debidamente comprobados como defectos de material o de fabricación.

3.Las reparaciones eventualmente necesarias en nuestros productos deben ser realizadas por los agentes de Servicio Autorizado Mueller – SAM. De esta manera y sólo durante el período de validez de la garantía, la mano de obra es gratis.

a)las visitas serán gratuitas dentro del área urbana de las ciudades donde tengamos Agentes de Servicio Autorizados Mueller – SAM.

b)fuera del área urbana y en ciudades que no figuran en la lista de Agentes Autorizados, será cobrada una tarifa de desplazamiento o costo de transporte (ida y vuelta) hasta el municipio del consumidor

Transcurrido el plazo de validez de esta garantía, todos los costos de instalación, reparación, transporte, piezas y mano de obra correrán por cuenta del usuario. El valor de transporte deberá ser acordado con el Agente Autorizado antes de retirar el producto.

4.Esta garantía automáticamente pierde validez si:

a)el producto no fuera utilizado exclusivamente para uso doméstico;

b)no fueran cumplidas las especificaciones de uso e instalación recomendadas en este manual;

c) si la falla en el artefacto fuera provocada por el uso indebido, golpes, maltrato o descuido, o si el aparato fuera intervenido y/o reparado por personas o entidades no autorizadas por Mueller Fogões Ltda., bastando para ello que cualquier pieza, componente o agregado se caracterice como no original;

d)fuera retirada y/o modificada la etiqueta de identificación del aparato.

5. La garantía no cubre:

a)gastos de instalación, piezas y componentes necesarios para la colocación y funcionamiento del producto, tales como: lámparas, cables de extensión, etc.;

b)gastos asociados con las instalaciones tales como: red eléctrica, puesta a tierra o cualquier otra adaptación;

c)búsqueda y entrega del producto para reparación fuera del área urbana (ida y vuelta);

d)productos o piezas que hayan sido dañadas como consecuencia de accidentes de transporte o de manipulación, o hayan sufrido rayas, deformaciones o perjuicios derivados de catástrofes naturales.

6. Notas:

a) Mueller Fogões Ltda. no autoriza a ninguna persona o entidad a asumir en su nombre, cualquier otra responsabilidad relativa a la garantía de sus productos que no sean las aquí explícitas;

b) Mueller Fogões Ltda., se reserva el derecho de modificar las características generales, técnicas y estéticas de sus productos sin previo aviso al consumidor.